

SECONDI PIATTI

# Tempura

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Il **tempura** sfrutta la mitica pastella di origine giapponese che abbiamo imparato ad apprezzare, leggera e asciutta, perfetta con i gamberi come in questa ricetta e per pastellare ogni tipo di verdura e ortaggi!

Con questa ricetta di tempura potete friggere davvero di tutto, ogni cosa verrà ottima!

Facile e deliziosa, approfittate della ricetta per godervi serate all'insegna dell'etnico! E se amate questo genere di piatti orientali, provate anche la ricetta dei [noodles](#) con verdure: ottimi!

## INGREDIENTI

GAMBERI code - 16

ZUCCHINE 2

CAROTE 2

PATATE 2

UOVA 1

ACQUA GASSATA fredda -

FARINA

OLIO DI ARACHIDI per friggere - 1 l

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Prendete i gamberi che avrete sgusciato (ad eccezione della codina finale) ed ai quali avrete rimosso il budellino nero e praticate delle incisioni diagonali in superficie.





- 2 Ora preparate la pastella: riunite in una ciotola l'uovo, sbattetelo con un po' di acqua frizzante freddissima, quindi aggiungete poco alla volta la farina fino a che non otterrete una pastella molto liscia, di densità simile a quella della pastella per le crêpes.





**3** Mettete una padella colma di olio di semi e accendete il fuoco.

Quando vedete che immergendo uno stecchino nell'olio si formano delle bollicine tutt'intorno allo stecchino stesso vuol dire che l'olio è sufficientemente caldo.

A questo punto prendete i gamberi dalla coda, passateli nella pastella e tuffateli nell'olio.





- 4 Friggete i gamberi fino a che non diventino dorati; trasferiteli su di una griglia affinché perdano l'olio in eccesso rimanendo croccanti.



- 5 A questo punto, prendete le verdure e tagliatele a bastoncini.



- 6 Preparate la pastella per le verdure: riunite in una ciotola un po' di farina e tanta acqua frizzante freddissima quanta ne serve per ottenere una pastella molto liquida.





- 7** Tuffate le verdure nella pastella e con una pinza prelevatele e trasferitele nell'olio ben caldo.



- 8** Scolate le verdure sopra una griglia in modo tale che scolino dall'olio in eccesso e rimangano sempre molto croccanti.



**9** Servite i gamberi accompagnandoli con le verdure fritte.



## CONSIGLIO

**Potrei congelarli una volta fatti?**

No io te lo sconsiglio, perderebbe tantissimo!

**È necessario eliminare il carapace?**

Sì dai gamberi grossi sì, risuterebbero difficili da mangiare.

**Posso utizzare questa ricetta per gamberi surgelati?**

Sì puoi usarli come punto di partenza.